



# KOREAN PATENT ABSTRACTS(KR)

Document Code:A

(11) Publication No.1020000012492 (43) Publication.Date. 20000306

(21) Application No.1019990055751 (22) Application Date. 19991208

(51) IPC Code:

A23B 7/10

(71) Applicant:

KWON, JAE JUNG

(72) Inventor:

KWON, JAE JUNG

(30) Priority:

(54) Title of Invention

CACTUS FRUIT KIMCHI AND MANUFACTURING METHOD THEREOF

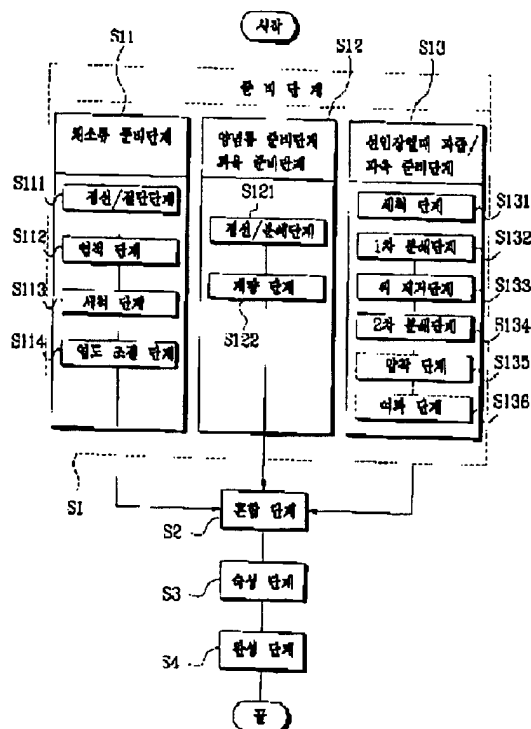
Representative drawing

(57) Abstract:

PURPOSE: A method for manufacturing a kimchi of a low salt rate is provided to enjoy the taste and nutrition of a cactus by adding the juice and flesh of a cactus fruit to the kimchi.

CONSTITUTION: A cactus fruit kimchi contains:50-90 wt% of vegetable; 5-25 wt% of seasoning; and 5-25 wt% of juice and flesh of cactus fruit. The cactus fruit kimchi is manufactured by: a preparing step for preparing a certain sized vegetable and preparing the cactus fruit juice by extracting the juice from the cactus fruit; a mixing step for mixing the prepared seasoning, the cactus fruit juice, and the vegetable; an aging step for leaving the mixed kimchi in a normal temperature for 10-40 hours for aging; and a completing step for wrapping the aged kimchi in a container and keeping cool.

COPYRIGHT 2000 KIPO



## (19) 대한민국특허청(KR)

### (12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. 6

(11) 등록번호 10-0330748

A23B 7 / 10

(24) 등록일자 2002년03월 18일

(21) 출원번호 10-1999-0055751

(65) 공개번호 특2000-0012492

(22) 출원일자 1999년 12월 08일

(43) 공개일자 2000년 03월 06일

(73) 특허권자 권재중

경기 광명시 하안1동 302-5 녹원토피아 오피스텔 707호

(72) 발명자 권재중

경기 광명시 하안1동 302-5 녹원토피아 오피스텔 707호

(74) 대리인 이영필, 권석흠, 이상용

심사관 : 홍순표

(54) 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법

#### 요약

본 발명은 김치에 선인장 열매의 과즙이나 과육을 첨가하여 선인장의 맛과 영양을 즐길 수 있고, 외국인이나 노약자에게 적합한 저자극의 저염도 김치를 먹을 수 있게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법에 관한 것으로서, 본 발명의 선인장 열매 김치는, 상기 채소류가 50 내지 90 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매 과즙 및 /또는 과육이 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하는 것을 특징으로 하고, 본 발명의 선인장 열매 김치 제조방법은, 채소류와 양념류 및 선인장 열매에서 추출한 과육을 준비하는 준비단계와, 상기 준비단계에서 준비된 상기 양념류와 선인장 열매 과육과 상기 채소류를 서로 혼합하는 혼합단계와, 상기 혼합단계에서 혼합된 김치를 상온에서 10시간 내지 40시간 동안 방치하여 숙성시키는 숙성단계 및 상기 숙성단계에서 숙성된 김치를 용기에 포장하여 냉동 보관하는 완성단계를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하기 때문에 김치를 통해 선인장의 맛과 영양 및 선인장의 약효를 체형할 수 있으며, 외국인이나 어린이, 노약자, 환자들에게 저염도의 저자극적인 김치를 먹을 수 있게 하고, 김치의 신맛에 비타민C와 칼슘이 풍부한 선인장 열매의 신맛을 보강하며, 김치의 보존기간을 연장시키고, 더욱 붉고 선명한 색상의 먹음직한 김치를 매끼니마다 장기간 먹을 수 있게 하는 효과를 갖는다.

#### 대표도

#### 도1

#### 명세서

#### 도면의 간단한 설명

도 2는 본 발명의 바람직한 다른 실시예에 따른 선인장 열매(백년초) 김치가 그릇에 담긴 상태를 나타내는 사시도이다.

도 3은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 선인장 열매(백년초) 김치 제조방법을 나타내는 블록도이다.

## 발명의 상세한 설명

### 발명의 목적

#### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 김치에 선인장 열매의 과즙이나 과육을 첨가하여 선인장의 맛과 영양을 즐길 수 있고, 외국인이나 노약자에게 적합한 저자극의 저염도 김치를 먹을 수 있게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 김치는 한국을 대표하는 우리 고유의 전통 발효음식으로서, 사시사철 신선한 야채를 즐길 수 있게 할 뿐만 아니라 유산균과 젖산 비타민 및 미네랄이 풍부하고, 고유한 매운맛과 함께 독특한 맛과 향을 지니기 때문에 한국인을 비롯하여 전 세계인들에게 널리 애용되고 있는 식품이다.

또한, 김치에 사용되는 각종 양념류에 항암성분이 다량으로 포함되어 건강식품으로도 각광받고 있다.

한편, 손바닥 선인장 열매, 즉 백년초는, 북제주군에서 자생하는 제주도 천연기념물 제 35호로서, 신맛을 내고, 과육이 진한 적색을 띠며, 주성분이 물 88 내지 95 퍼센트이고, 탄수화물이 3 내지 7 퍼센트, 무기질 주로, 칼슘이 1.3 퍼센트를 이루고, 섬유소가 단백질이 1 퍼센트, 섬유소가 1 퍼센트이며, 베타카로틴이 100 그램당 18 내지 38 밀리그램, 비타민C가 100 그램당 10 내지 18 밀리그램이 들어 있다.

이러한 선인장 열매는, 칼슘이 풍부하여 어린이의 성장발육과, 여성의 골다공증에 매우 좋고, 비타민C가 풍부하여 감기 예방과 피부미용에 좋으며, 베타카로틴 성분과 각종 페놀성분, 플라보노이드가 다량 함유되어 각종 암에 대한 예방과 항암작용이 있고, 식이 섬유소가 변비를 해소하고, 당뇨병환자의 인슐린치료를 대신할 수 있는 등의 약효가 있다.

특히, 중약대사전과, 본초강목, 가정한방의학 등의 한방서적에는 기관지 천식, 갑상선, 위장염, 당뇨, 고혈압 등 성인병에 그 과즙을 내어 마시면 좋다고 하였고, 화상에 선인장 줄기를 발라주면 좋다고 하였다. 또한, 최근에는 선인장 열매의 적색 색소가 인체에 무해한 천연색소로서 주목을 받고 있다.

그러나, 이러한 종래의 김치나 선인장 열매는 모두 그대로 취식하기에는 문제점이 많은 것으로서, 종래의 김치는, 그 맛과 효용성에도 불구하고, 우선 냄새가 불결하여 김치를 처음 대하는 외국인이나 어린이들에게 심한 거부감을 주고, 주요한 재료로 사용되는 고춧가루의 독성이 자극적이어서 매운맛에 길들여 있지 않은 외국인은 물론이고, 노약자나 특히, 저염도의 저자극 음식을 먹어야 하는 당뇨병, 고혈압 환자들에게 적합하지 않다는 문제점이 있었다.

또한, 종래의 김치는 신맛을 내기 위하여 유산균에 의한 젖산에만 의존하기 때문에 김치의 맛과 향이 유지되는 보존기간이 한정되고, 독특한 신맛을 내기 어렵다는 문제점이 있었다.

이상으로 첨가되어 맛을 맵게 하고, 더 선명하고 화려한 붉은 빛을 내기 어려웠었던 문제점이 있었다.

한편, 종래의 선인장 열매는, 칼슘과 비타민C 등 성장기의 어린이나 골다공증이 걸릴 수 있는 여성, 당뇨병 /고혈압 치료자 및 일반 성인들이 매일 필요로 하는 영양소를 골고루 갖추고 있고, 뛰어난 약효를 지니고 있는 식품이지만 가공식품의 개발이 부진하여 이를 매끼니마다 매일 섭취할 수 있는 방법이 없어서 장기복용이 어려웠었던 문제점이 있었다.

### **발명이 이루고자하는 기술적 과제**

상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 본 발명의 목적은, 김치에 선인장 과즙이나 과육을 첨가하여 선인장의 맛과 영양을 즐길 수 있고, 선인장의 약효를 체험할 수 있게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법을 제공함에 있다.

본 발명의 다른 목적은, 선인장의 맛과 향을 이용하여 김치의 불결한 냄새를 제거하고, 고춧가루를 대신하여 채소류를 선인장 열매의 붉은 적색으로 착색하는 것이 가능하기 때문에 외국인이나 어린이, 노약자, 환자들에게 저염도의 저자극적인 김치를 먹을 수 있게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법을 제공함에 있다.

본 발명의 또 다른 목적은, 김치의 신맛에 비타민C가 풍부한 선인장 열매의 신맛을 보강하여 최상의 맛을 즐길 수 있는 보존기간을 연장하고, 더욱 붉고 선명한 색상의 먹음직한 김치를 먹을 수 있게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법을 제공함에 있다.

본 발명의 또 다른 목적은, 매일 매끼니마다 반드시 취식하는 김치에 칼슘과 비타민C 및 약리성분을 함유하는 선인장 열매를 첨가시켜서 성장기 어린이, 골다공증이 염려되는 여성, 평소 건강에 신경을 써야만 하는 천식, 당뇨병, 고혈압 예비환자들이 일상적으로 복용하는 것을 가능하게 하는 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법을 제공함에 있다.

### **발명의 구성 및 작용**

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 선인장 열매(백년초) 김치는, 채소류 및 양념류를 구비하여 이루어지는 김치를 구성함에 있어, 상기 채소류가 50 내지 90 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매(백년초) 과즙 및 /또는 과육이 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하는 것을 특징으로 한다.

또한, 상기 선인장 과즙은, 선인장 열매를 부피가 50 퍼센트 내지 5 퍼센트가 되게 압축하여 추출한 것이고, 상기 선인장 열매 과육은, 선인장 열매에서 껍질과 씨를 제거하여 이를 미세하게 분쇄한 것임이 바람직하고, 또한, 상기 양념류는 고춧가루가 제거되는 것일 수 있다.

한편, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 선인장 열매(백년초) 김치는, 채소류와, 양념류 및 국물을 구비하여 이루어지는 김치를 구성함에 있어, 상기 채소류가 25 내지 45 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매(백년초) 과육이 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하고, 염도 1 내지 3 퍼센트의 소금물이 30 퍼센트 내지 70 중량 퍼센트를 차지하는 것을 특징으로 한다.

한편, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 선인장 열매(백년초) 김치 제조방법은, 채소류를 소정의 크기로 준비하고, 양념의 재료를 선별 /분쇄하여 양념류를 준비하고, 선인장 열매에서 과육을 추출하여 선인장 열매 과육을 준비하는 준비단계와, 상기 준비단계에서 준비된 상기 양념류와 선인장 열매 과육과 상기 채소류를 서로 혼합하는 혼합단계와 상기 혼합단계에서 혼합된 김치를 상온에서 10시가 내지 40시가 동안 발효하여 숙성시키는 숙성단계

으로 한다.

또한, 바람직하기로는, 상기 준비단계에서, 상기 채소류는 염도가 대략 6 내지 16 퍼센트인 염수에 적신 뒤 건조금을 뿌려 8시간 내지 12시간을 절이고, 물로 세척한 다음 탈수기로 물기를 제거하여 염도가 약 1 내지 3 퍼센트로 유지되는 절임배추이고, 상기 양념류는 무채, 고춧가루, 마늘, 생강, 대파, 양파, 미나리, 액젓 새우젓, 소맥분, 설탕, 조미료, 붉은깨 및 이들의 조합 중 어느 하나를 선택하여 조합할 수 있는 것이며, 상기 선인장 열매는, 선인장 열매를 세척하고, 거친분쇄기로 선인장 열매를 1차 분쇄한 다음, 침전 /압착 /여과의 방법으로 겉질과 씨를 제거하고, 2차 고운분쇄기로 분쇄하여 곱게 같은 선인장 열매 과육인 것이 가능하다.

이하, 본 발명의 바람직한 실시예들에 따른 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법을 도면을 참조하여 상세히 설명한다.

먼저, 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 선인장 열매 김치(10)는, 배추, 무, 레드비트(서양무) 등의 채소류 및 무채, 고춧가루, 마늘, 생강, 대파, 양파, 미나리, 액젓, 새우젓, 소맥분, 설탕, 조미료, 붉은깨 등의 양념류를 구비하여 이루어지는 것으로서, 상기 채소류가 전체의 50 내지 90 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매 과즙 및 /또는 과육이 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하는 것이다.

즉, 본 발명의 선인장 열매 김치(10)는, 종래의 김치에 선인장 열매 과즙이나 과육 및 이들의 혼합물을 첨가하는 것이 가장 큰 특징으로서, 이러한 선인장 열매의 과즙 및 과육은 천연의 붉은 적색을 띠고 있어서, 고춧가루와 함께 상기 채소류를 적색으로 착색하는 역할을 하고, 비타민C를 제공하여 선인장 열매 특유의 신맛을 부여할 수 있는 것이다.

따라서, 상기 양념류에서 고춧가루의 함유량을 줄이거나 완전히 제거하여도 김치의 고유한 맛을 크게 해치지 않는 동시에 먹음직스럽고, 탭스러운 붉은 적색을 나타낼 수 있는 것이다.

특히, 상기 선인장 열매에 함유된 섬유질이 점액질로 분비되는데, 끈적이는 성질의 이러한 점액질이 상기 양념류의 소맥분을 대신할 수 있고, 선인장 열매에 포함된 단당류 및 다당류의 탄수화물이 상기 양념류의 설탕을 대신할 수 있다.

따라서, 천연의 양념만으로 김치를 담글 수 있기 때문에 김치를 더욱 건강식으로 제조할 수 있고, 외국인이나, 어린이, 노약자, 환자들에게 매우 유익한 김치를 제공할 수 있는 것이다.

또한, 선인장 열매의 비타민C 및 섬유질 성분이 김치의 보관기간을 길게 하고, 한국인의 매끼 식사에 오르는 주요 반찬인 김치에서 선인장 열매의 약효를 체험할 수 있는 것이다.

여기서, 이러한 상기 선인장 과즙은, 선인장 열매를 부피가 50 퍼센트 내지 5 퍼센트가 되게 압축하여 착출한 것을 사용하고, 한편, 상기 선인장 열매 과육은, 선인장 열매에서 겉질과 씨를 제거하여 이를 미세하게 분쇄한 것을 사용한다.

이러한 상기 채소류와 양념류 및 선인장 열매 과즙 /과육은 매우 다양한 비율로 배합될 수 있는 것으로서, 예를 들면, 배추가 70.16 퍼센트, 선인장 열매가 과즙 /과육 5 퍼센트, 무채가 8 퍼센트, 고춧가루가 2.2 퍼센트, 마늘이 2 퍼센트, 생강이 0.2 퍼센트, 대파가 1.8 퍼센트, 양파가 1 퍼센트, 미나리가 1 퍼센트, 액젓이 1.7 퍼센트, 새우젓이 1.9 퍼센트, 소맥분이 5 퍼센트, 설탕이 0.7 퍼센트, 조미료가 0.1 퍼센트, 붉은깨가 0.15 퍼센트 등으로 배합할 수 있다.

또한, 본 발명의 선인장 열매 김치에는, 배추나 무 이외에도 레드비트가 첨가될 수 있는 것으로서, 상기 레드비트는, 서양에서 일찍부터 작기능 활성화 등 효능을 인정받아 각국식으로 애용되고 있는 식물로, 아미노산, 식이섬유

등에 좋은 속이 짙은 자주색인 서양무우의 일종이다.

한편, 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 다른 실시예에 따른 선인장 열매 김치(20)는, 채소류와, 양념류는 물론, 국물을 구비하여 이루어지는 물김치나 동치미 같은 김치로서, 상기 채소류가 25 내지 45 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매(백년초) 과육이 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하고, 염도 1 내지 3 퍼센트의 소금물이 30 퍼센트 내지 70 중량 퍼센트를 차지하는 것이다.

즉, 종래의 국물이 있는 김치에 선인장 열매 과즙이나 과육을 첨가하는 것으로서, 천연의 선인장 색소로 인해 아름다운 붉은 적색의 국물을 맛 볼 수 있는 것이다.

여기서, 상기 채소류는, 통무나 통배추 및 통레드비트 등이 사용되고, 상기 양념류는 같은 양파나 통파, 통고추 통마늘 등이 사용될 수 있다.

한편, 이러한 상기 선인장 열매 김치(10)(20)를 제조하기 위한 본 발명의 선인장 열매 김치 제조방법은, 도 3에 도시된 바와 같이, 크게 준비단계(S1)와, 혼합단계(S2)와, 숙성단계(S3) 및 완성단계(S4)로 이루어지는 것으로서, 상기 준비단계(S1)는, 채소류를 소정의 크기로 준비하고, 양념의 재료를 선별 /분쇄하여 양념류를 준비하며, 선인장 열매에서 과육을 추출하여 선인장 열매 과육을 준비하는 단계이다.

여기서, 상기 준비단계(S1)는, 다시 채소류준비단계(S11)와, 양념류준비단계(S12) 및 선인장 열매 과즙 /과육준비단계(S13)로 나뉘어진다.

즉, 상기 채소류준비단계(S11)는, 상기 채소류인 배추를 하나 하나 잘 다듬어서 적정 크기로 절단하는 정선 /절단단계(S111)와, 상기 정선 /절단단계(S111)에서 절단된 배추를 염도가 대략 6 내지 16 퍼센트인 염수에 적신 뒤 건조물을 뿌려 8시간 내지 12시간을 절이는 염적단계(S112)와, 상기 염적단계(S112)에서 염적된 배추를 물로 세척하는 세척단계(S113) 및 탈수기로 상기 세척된 배추의 물기를 제거하여 염도가 약 1 내지 3 퍼센트로 유지되는 절임배추로 준비하는 염도조절단계(S114)를 구비하여 이루어진다.

여기서, 물김치나 동치미 등 국물이 있는 김치를 제조하는 경우, 상기 염적단계(S112)와 세척단계(S113) 및 염도조절단계(S114)는 생략되고, 염적되지 않은 통무와 통배추가 사용될 수 있는 것이다.

한편, 상기 양념류준비단계(S12)는, 무채, 고춧가루, 마늘, 생강, 대파, 양파, 미나리, 액젓 새우젓, 소맥분, 설탕, 조미료, 복은깨 등의 양념재료를 하나 하나 다듬어 적당한 크기로 절단하거나 분쇄하는 정선 /분쇄단계(S121) 및 상기 정선 /분쇄단계(S121)에서 분쇄된 양념류를 적당량씩 계량하는 계량단계(S122)를 구비하여 이루어진다.

한편, 상기 선인장 열매 과즙 /과육준비단계(S13)는, 선인장 열매를 세척하는 세척단계(S131)와, 상기 세척단계(S131)에서 세척된 선인장 열매를 거친분쇄기로 씨가 분쇄되지 않을 정도로 분쇄하는 1차 분쇄단계(S132)와, 상기 1차 분쇄단계(S132)에서 분쇄된 선인장 열매를 침전 /압착/여과 등의 방법으로 껍질과 씨를 제거하는 씨제거단계(S133) 및 씨가 제거된 선인장 열매의 과육을 고운분쇄기로 곱게 갈아내는 2차 분쇄단계(S134)를 구비하여 이루어진다.

여기서, 상기 선인장 열매의 과즙을 사용하는 경우, 상기 선인장 열매 및 선인장 열매 과육을 압착기에 넣고, 부피가 50 퍼센트 내지 5 퍼센트가 되도록 압착하는 압착단계(S135)와 압착된 용액을 채로 여과하는 여과단계(S136) 등이 포함될 수 있다.

이러한 선인장 열매의 과즙 및 과육 추출과정에서 남은 찌꺼기는 섬유소와 영양분이 풍부하여 가축의 사료로 사용되는 등 그 효용성이 매우 높은 것이다.

채소류를 서로 혼합하여 버무리는 혼합단계(S2)가 실시된다.

즉, 상기 혼합단계(S2)는, 상기 준비단계(S1)에서 준비된 양념류와 선인장 열매 과육을 배합기에 양념류와 선인장 열매 과육이 약 3 : 7 내지 7 : 3 의 비율로 넣고, 적절히 배합함으로써 김치숙을 만들고, 상기 준비단계에서 준비된 채소류에 채소와 양념이 약 6 : 4 내지 7 : 3의 비율로 골고루 버무리는 단계이다.

여기서, 상기 혼합단계(S2)는 국물이 있는 김치를 제조할 경우, 염도 1 내지 3 퍼센트의 소금물이 전체의 30 퍼센트 내지 70 퍼센트의 비율이 되게 혼합되는 것도 가능하다.

이어서, 상기 숙성단계(S3)는, 상기 혼합단계(S2)에서 혼합된 김치를 상온에서 10시간 내지 40시간 동안 방치하여 김치 내부의 유산균이 충분히 번식할 수 있도록 숙성시키는 단계이다.

이어서, 상기 완성단계(S4)는, 숙성단계(S3)에서 숙성된 김치를 소정의 용기에 포장하여 냉동 보관하는 단계이다.

그러므로, 이러한 본 발명의 선인장 열매 김치는, 보관기간을 늘림으로써 부패를 방지하는 과도한 고춧가루나 젓갈의 사용을 줄일 수 있으므로 불결한 냄새를 방지하고, 자극적인 맛을 줄일 수 있어서 외국인이나 어린이들에게도 충분히 친근감을 줄 수 있고, 당뇨병이나 고혈압 환자들의 보양식으로 상품화하기 용이하다는 이점이 있는 것이다.

또한, 본 발명의 선인장 열매 김치는 선명하고 화려한 붉은 빛을 띠고, 선인장 특유의 신맛을 낼 수 있어서, 제품을 고급화할 수 있는 이점이 있는 것이다.

또한, 칼슘과 비타민C 등 성장기의 어린이나 골다공증이 걸릴 수 있는 여성, 당뇨병 /고혈압 치료자 및 일반 성인들이 매일 매끼니마다 섭취하는 김치와 함께 선인장의 영양과 약효성분을 섭취할 수 있어서 복용이 편리하고, 장기복용을 가능하게 하는 이점이 있는 것이다.

### 발명의 효과

이상에서와 같이 본 발명의 선인장 열매(백년초) 김치 및 제조방법에 의하면, 김치를 통해 선인장의 맛과 영양을 즐길 수 있고, 선인장의 약효를 체험할 수 있으며, 외국인이나 어린이, 노약자, 환자들에게 저염도의 저자극적인 김치를 먹을 수 있게 하고, 김치의 신맛에 비타민C와 칼슘이 풍부한 선인장 열매의 신맛을 보강하며, 김치의 보존기간을 연장시키고, 더욱 붉고 선명한 색상의 먹음직한 김치를 매끼니마다 장기간 먹을 수 있게 하는 효과를 갖는 것이다.

### (57) 청구의 범위

청구항 1. 채소류 및 양념류를 구비하여 이루어지는 김치를 구성함에 있어,

상기 채소류가 50 내지 90 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매(백년초) 과즙 및 /또는 과육이 5 내지 25 중량 퍼센트를 차지하는 것을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치.

청구항 2. 제 1항에 있어서, 상기 선인장 과즙은, 선인장 열매를 부피가 50 퍼센트 내지 5 퍼센트가 되게 압축하여 착출한 것이고, 상기 선인장 열매 과육은, 선인장 열매에서 껍질과 씨를 제거하여 이를 미세하게 분쇄한 것임을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치.

김치.

청구항 4. 채소류와, 양념류 및 국물을 구비하여 이루어지는 김치를 구성함에 있어,

상기 채소류가 25 내지 45 중량 퍼센트를 차지하고, 양념류가 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하며, 선인장 열매(백년초) 과육이 2 내지 18 중량 퍼센트를 차지하고, 염도 1 내지 3 퍼센트의 소금물이 30 퍼센트 내지 70 중량 퍼센트를 차지하는 것을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치.

청구항 5. 채소류를 소정의 크기로 준비하고, 양념의 재료를 선별 /분쇄하여 양념류를 준비하고, 선인장 열매에서 과육을 추출하여 선인장 열매 과육을 준비하는 준비단계;

상기 준비단계에서 준비된 상기 양념류와 선인장 열매 과육과 상기 채소류를 서로 혼합하는 혼합단계;

상기 혼합단계에서 혼합된 김치를 상온에서 10시간 내지 40시간 동안 방치하여 숙성시키는 숙성단계; 및

상기 숙성단계에서 숙성된 김치를 용기에 포장하여 냉동 보관하는 완성단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치 제조방법.

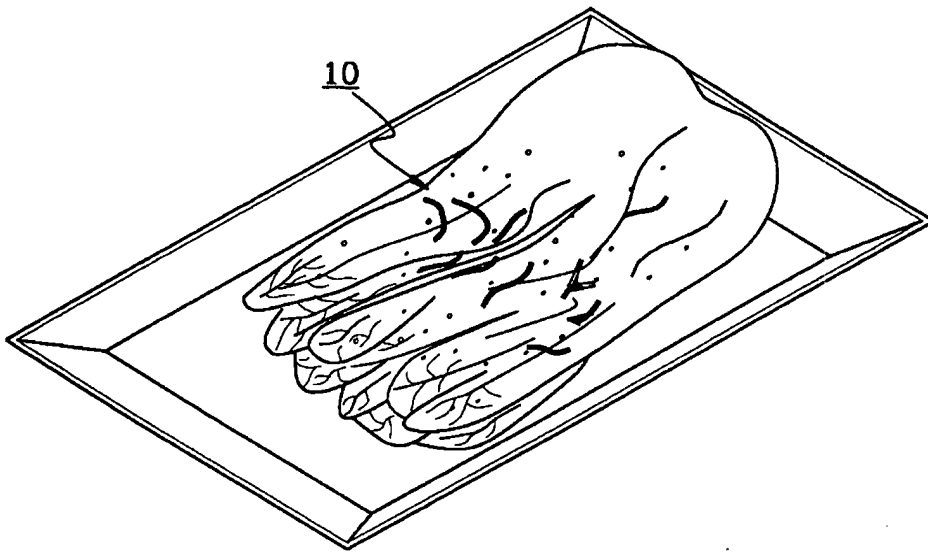
청구항 6. 제 5항에 있어서, 상기 준비단계에서, 상기 채소류는 염도가 대략 6 내지 16 퍼센트인 염수에 적신 뒤 건조금을 뿌려 8시간 내지 12시간을 절이고, 물로 세척한 다음 탈수기로 물기를 제거하여 염도가 약 1 내지 3 퍼센트로 유지되는 절임배추이고, 상기 양념류는 무채, 고춧가루, 마늘, 생강, 대파, 양파, 미나리, 액젓 새우젓, 소맥분, 설탕, 조미료, 볶은깨 및 이들의 조합 중 어느 하나를 선택하여 조합할 수 있는 것이며, 상기 선인장 열매는, 선인장 열매를 세척하고, 거친분쇄기로 선인장 열매를 1차 분쇄한 다음, 침전 /압착 /여과의 방법으로 껍질과 씨를 제거하고, 2차 고운분쇄기로 분쇄하여 곱게 갈은 선인장 열매 과육인 것을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치 제조방법.

청구항 7. 제 5항에 있어서, 상기 혼합단계에서 염도 1 내지 3 퍼센트의 소금물이 혼합되는 것을 특징으로 하는 선인장 열매(백년초) 김치 제조방법.

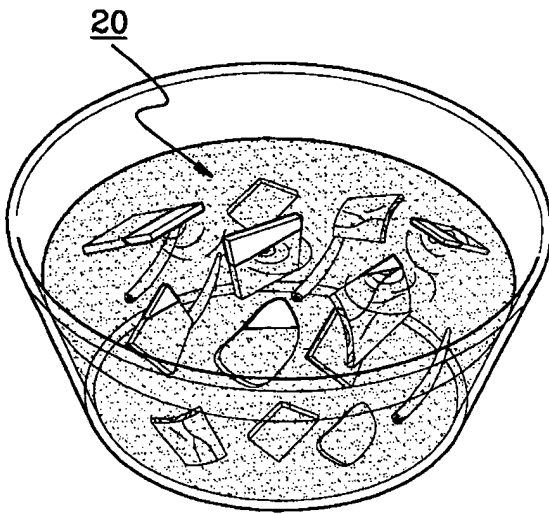
도면

도면1





도면2



도면3

